

Salata de ciuperci



Am facut aceasta salata de ciuperci special pentru mami, fiindca e innebunita dupa ciuperci ☐

Mai jos, in pozele vechi, o puteti admira langa **salata de boeuf**, amandoua pregatite pentru micuta noastra masa festiva.

Este delicioasa, mami a fost super incantata!

Ingrediente:

- 1 kg ciuperci proaspete (champignon, pleurotus) sau 2 cutii a 500 g ciuperci conservate
- 3, 4 catei de usturoi
- cateva frunze de patrunjel tocat sau busuioc (optional)
- sare, piper dupa gust
- 5-6 linguri **maioneza**
- 200 ml smantana grasa (acra, fermentata) sau Creme Fraiche
- marar verde tocat

Mod de preparare:

Ciupercile se taie in cuburi mari (se vor mai „topi” cand se prajesc).

Usturoiul se toaca marunt sau se da prin presa si se caleste in putin ulei de masline sau de floarea soarelui. Se lasa doar cateva secunde si se amesteca des. Nu trebuie sa prinda culoare, fiindca se amaraste!

Se adauga apoi ciupercile, verdeata tocata si putina sare si se lasa la calit.

Ciupercile vor lasa zeama, asa ca se lasa cca. 10 min, la foc potrivit.

Se da focul tare si se mai lasa 1-2 minute. Se amesteca intruna!!! Se lasa apoi la racit.

Se potriveste de sare si piper si se adauga smantana sau Creme Fraiche, amestecata cu maioneza si marar.

Se amesteca totul foarte bine.

Am s-o mai fac, acum cand stiu cat e de buna ☐



Laura
Sava



Laura
Sava

Pozele vechi □





Reteta preluata de la **Maya**